

RAPPORT RSE
2024
EXERCICE 2023

L'art de bien manger pour mieux vivre



saveurs
& vie

ÉDITO

L'année 2023 a encore marqué un tournant dans notre démarche RSE, reflétant notre engagement indéfectible envers un avenir plus respectueux de l'environnement et de l'humain. Conscients de notre responsabilité en tant qu'entreprise, nous avons placé les enjeux sociaux et environnementaux au cœur de nos actions et de nos réflexions. Depuis notre création, nous nous engageons pour un avenir plus durable, en prenant à bras le corps les défis sociétaux liés à l'augmentation des situations de fragilité, notamment à travers l'accès à une alimentation saine, gourmande et de qualité, et la lutte contre l'isolement.

Pour témoigner de nos engagements et continuer à les faire évoluer, nous avons entrepris de calculer notre bilan carbone. Une mise à plat qui nous permettra de faire évoluer notre feuille de route RSE et de mesurer nos efforts. C'est le résultat de ce bilan carbone que nous avons choisi de partager, en toute transparence, dans ce deuxième rapport RSE.

L'avancement du projet réemploi est une des actions majeures de cette année. Ce projet, qui vise à remplacer les contenants jetables par des alternatives réutilisables, symbolise notre détermination à réduire notre empreinte écologique. En déployant des contenants réemployables, nous contribuons non seulement à la réduction des déchets plastiques, mais nous renforçons également notre modèle d'économie circulaire, où chaque ressource est valorisée et optimisée.

Sur le plan social, notre engagement reste inébranlable. Nous continuons à offrir des opportunités d'emploi aux personnes en situation éloignées de l'emploi, en favorisant un environnement de travail inclusif et bienveillant. En 2023, nous avons accueilli davantage de collaborateurs, augmenté notre offre de formations et amélioré les conditions de travail pour tous. Notre politique RH, axée sur l'autonomie et la dignité, vise à créer des emplois stables et valorisants pour chacun de nos collaborateurs.

Ce rapport RSE 2023 est le reflet de notre volonté de rester un acteur responsable et proactif face aux défis de notre époque. Il souligne que chaque action compte et que, collectivement, nous pouvons créer un monde plus durable et solidaire.

Laurent ALVAREZ, Directeur associé de Saveurs et Vie





SOMMAIRE

Données clés **p4**

Saveurs et Vie de 2001 à nos jours **p5**

La gouvernance **p6**

Nos activités **p7**

Nos valeurs **p10**

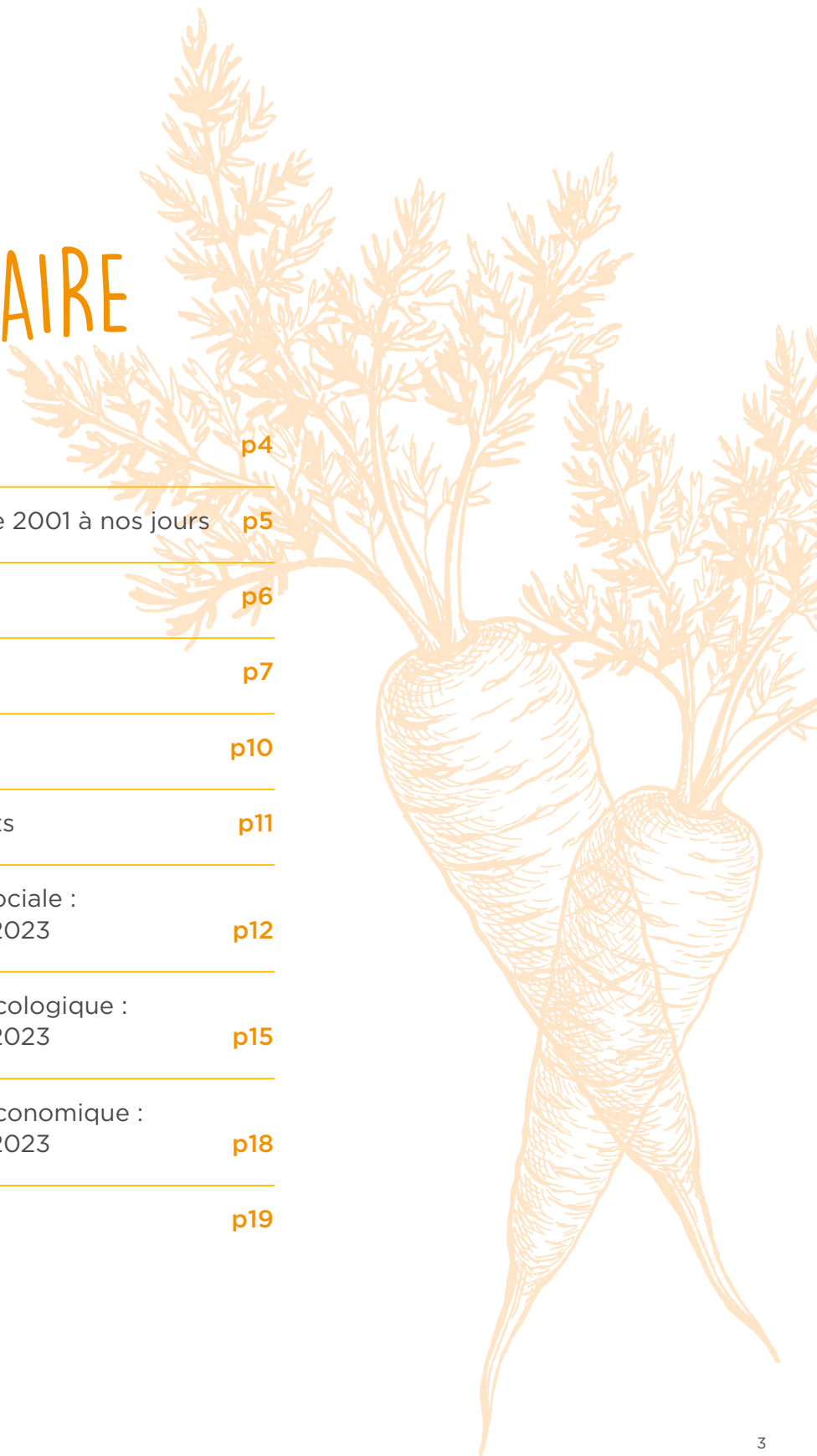
Nos engagements **p11**

Responsabilité sociale :
nos réalisations 2023 **p12**

Responsabilité écologique :
nos réalisations 2023 **p15**

Responsabilité économique :
nos réalisations 2023 **p18**

Trajectoire RSE **p19**



DONNÉES CLÉS



22 ans

de livraison de repas sains et gourmands,
d'expertise nutrition et de veille sociale



26 millions d'€

de chiffre d'affaires



Plus de **500** recettes

différentes par an



10 000 repas

livrés par jour



71%

de produits locaux

22 stagiaires

présents en 2023

6 apprentis

présents en 2023

220 collaborateurs

au 31/12/2023

11

personnes en situation
de handicap



Index égalité hommes/femmes

84/100

en faveur des femmes

26

personnes de 55 ans et plus

31

personnes de 25 ans et moins



5 sites en France

(La Roche-sur-Yon,
Saint-Ouen-l'Aumône, Plaisir,
Orly, Marseille)



Plus de **6 000**
suivis nutritionnels

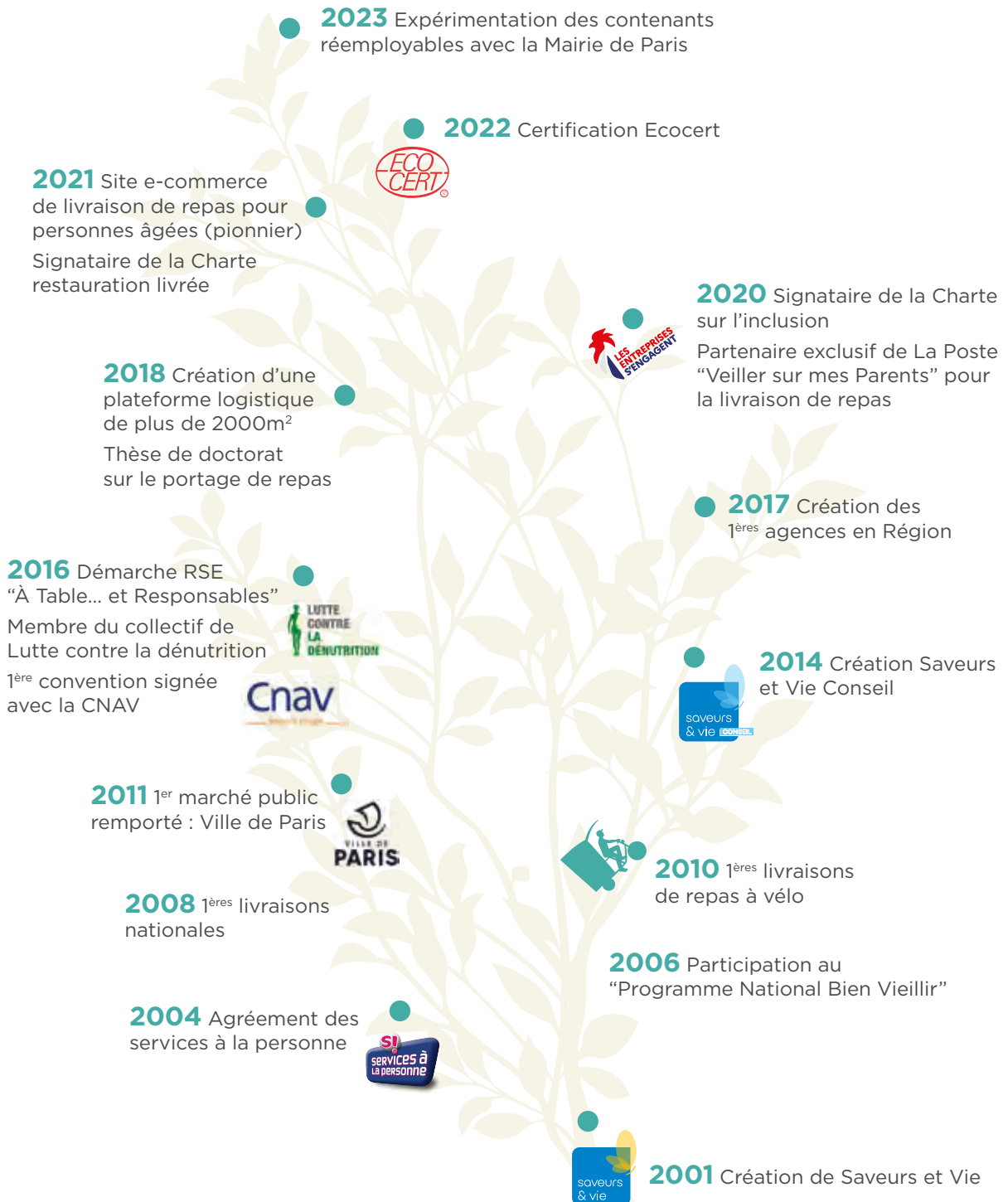
assurés par nos
diététiciens-nutritionnistes/an



50 % de véhicules
écologiques

électriques ou au gaz

SAVEURS ET VIE DE 2001 À NOS JOURS



LA GOUVERNANCE



Paul Tronchon, Président-fondateur

Actionnaire principal

Accompagné par le même fonds d'investissements,
responsable, depuis plus de 10 ans

ADMINISTRATEURS

**"scientifiques"
et associés**

SALARIÉS ASSOCIÉS,

**engagés dans la gouvernance
de l'entreprise**

COMITÉ

de déploiement

Mise en oeuvre du plan stratégique
et communication interne

Communiquer régulièrement
le plan stratégique en interne



7 FEMMES SUR 13 = 50 %

de femmes dans les équipes dirigeantes

COMITÉS EXPERTS

et participatifs

Comité RSE

Conduite de la démarche RSE

Comité Diététique

Expertise nutritionnelle
de Saveurs et Vie

Comité Maximus

Excellence opérationnelle
et amélioration continue

NOS ACTIVITÉS

SERVICE AUX PARTICULIERS

Saveurs et Vie offre aux personnes en situation de fragilité un service de livraison de repas à domicile, proposant des plats équilibrés, frais et savoureux. Conçus par nos diététiciens-nutritionnistes et élaborés par des Chefs cuisiniers, nos plats sont livrés par nos veilleurs-livreurs dévoués, pour une expérience culinaire pratique, conviviale et personnalisée.



Nous proposons une expérience de repas à domicile personnalisée, qui allie parfaitement nutrition, plaisir et lien social, tout en répondant aux besoins spécifiques des seniors et des personnes en situation de fragilité.

Nous sommes convaincus que bien manger ne devrait jamais être synonyme de privation ou de monotonie. Nous capitalisons sur le plaisir gustatif en proposant des plats savoureux, variés et préparés avec soin. Nos chefs cuisiniers s'efforcent de combiner les meilleurs ingrédients pour offrir des repas qui éveillent les papilles et procurent une véritable satisfaction lors de chaque dégustation. Le plaisir passe aussi par le choix, rendu possible grâce à l'organisation de Saveurs et Vie : le plaisir de choisir ce que l'on aime.

Nous valorisons l'importance du lien social et de la convivialité autour des repas. Nous créons un environnement propice aux échanges, où chaque repas devient une occasion de renforcer les liens et de favoriser le bien-être émotionnel. Grâce à notre organisation, les aidants peuvent compter sur notre soutien et notre accompagnement au quotidien, tant en matière de veille sociale qu'en matière d'expertise nutritionnelle.



NOS ACTIVITÉS

GRANDS COMPTES ET COLLECTIVITÉS

Nous mettons notre expertise nutritionnelle et notre savoir-faire culinaire et de veille sociale au service des collectivités et proposons des solutions BtoB aux professionnels de santé, aux mutuelles, aux assistants et aux agences de services à la personne.



En partenariat avec les travailleurs sociaux, diététiciens et gérontologues d'hôpitaux et cliniques privées, l'entreprise offre un service de portage de repas adapté aux seniors en convalescence, en accord avec les recommandations médicales pour différentes pathologies ou régimes.

En collaboration avec les principales mutuelles et caisses de retraite, Saveurs et Vie facilite le retour à domicile des sociétaires en assurant une livraison rapide de repas après une hospitalisation. Pour les personnes âgées désireuses de maintenir une alimentation équilibrée tout en restant chez

elles, l'entreprise accompagne les bénéficiaires des agences de services à la personne partout en France, en proposant des solutions de portage de repas adaptées à chaque situation, qu'il s'agisse de convalescence temporaire, de perte d'autonomie ou simplement de confort quotidien.

Saveurs et Vie poursuit ses partenariats durables avec les CCAS qui ont pris conscience de la valeur de notre modèle, conçu pour répondre aux besoins spécifiques des seniors et des personnes en situation de fragilité : une alimentation de qualité, saine et gourmande.

SAVEURS ET VIE CONSEIL

Parce que la dénutrition des personnes âgées à domicile est un enjeu de santé publique et l'évolution des services à la personne face au vieillissement à domicile un enjeu sociétal, Saveurs et Vie s'empare de ces sujets au travers de différents projets.



Saveurs et Vie Conseil a été créée en 2014 avec l'ambition d'être un acteur majeur dans la nutrition de la personne en situation de fragilité à domicile.

C'est face à cet enjeu de santé publique que nous nous investissons dans des projets de recherche et développement. Notre objectif étant de jouer un rôle essentiel dans l'innovation nutritionnelle en apportant des solutions concrètes au bénéfice de nos patients, bénéficiaires et de nos partenaires.

Ces solutions se matérialisent par des bilans et suivis nutritionnels ouverts à tous, des formations, des ateliers et conférences. Mais aussi de l'audit de l'offre alimentaire dans les hôpitaux, car la restauration des établissements de santé doit répondre aux défis complexes de son environnement, où l'équilibre entre contraintes budgétaires, attentes des patients et résidents et performance nutritionnelle est crucial.



NOS VALEURS

PROGRÈS

Rechercher l'excellence par l'innovation et l'amélioration continue de nos pratiques, et services, dans le respect de notre démarche RSE.

Être à la pointe des solutions nutritionnelles.

ENGAGEMENT

Parce que nous offrons un service essentiel, s'impliquer pleinement pour répondre à une exigence de résultat pour nos clients, leurs aidants, nos employés, nos partenaires, la société civile.



SOLIDARITÉ

Faire preuve vis-à-vis des personnes fragilisées et de leurs aidants d'empathie, de soutien et d'envie de leur faire plaisir.

S'entraider, se soutenir de manière réciproque, être inclusif afin de développer un environnement de travail bienveillant et propice à l'atteinte d'objectifs communs.

NOS ENGAGEMENTS



1 Pour une alimentation saine et gourmande en faveur du bien vivre

Saveurs et Vie s'engage à proposer des repas sains, respectant les besoins nutritionnels des seniors et des personnes en situation de fragilité, tout en tenant compte de leurs goûts et du plaisir de l'alimentation pour venir en prévention des fragilités ou de la dégradation de l'état de santé.

2 Lutte contre la dénutrition et promotion des connaissances

Saveurs et Vie est fortement engagée dans la lutte contre la dénutrition et cherche à améliorer les connaissances de l'ensemble de ses publics sur l'interaction entre la nutrition, le plaisir et le lien social.

3 Bienveillance, écoute et proximité

Saveurs et Vie accompagne ses clients en tant que partenaire de l'équilibre alimentaire, offrant un soutien aux aidants et une présence rassurante pour les personnes âgées et en situation de fragilité.

4 Personnalisation et adaptation

Saveurs et Vie s'engage sur sa capacité à s'adapter aux besoins individuels et aux préférences gustatives de chaque personne.

5 Solidarité et responsabilité

Saveurs et Vie est solidaire envers les personnes en situation de fragilité et est engagée dans des actions responsables sur le plan social et environnemental.

6 Innovation

Saveurs et Vie est une entreprise innovante, cherchant constamment à améliorer ses services et à proposer de nouvelles solutions pour répondre aux besoins évolutifs de sa clientèle.

7 Confiance et empathie

Saveurs et Vie est un partenaire de confiance, un conseiller fiable en matière de nutrition santé et de service à la personne.



RESPONSABILITÉ SOCIALE

NOS RÉALISATIONS 2023

SAVEURS ET VIE EMPLOYEUR

Recruter de façon responsable en favorisant l'intégration

- Des salariés éloignés de l'emploi : **5 %**
- Des salariés en situation de handicap : **5 %**
- Des alternants (apprentissage et contrat de professionnalisation) : **3 %**
- Des stagiaires : **10 %**



Développer de nouvelles compétences et accroître l'employabilité des collaborateurs

- Près de **8 000h** de formation initiale à nos métiers
- **340h** de formation en hygiène et sécurité
- Près de **200h** de formation en Management et RH
- Plus de **300h** en systèmes d'information et process

Moments de convivialité

- Soirée annuelle, barbecue, santa secret, petits-déjeuners/goûters, participation au semi-marathon...
- Pet Friendly : présence d'animaux de compagnie autorisée les vendredis



Il s'appelle Twix !

Favoriser les transports doux pour limiter l'impact des déplacements

- Remboursement du **Pass Navigo** à **100 %**
- **Prime de mobilité douce** aux collaborateurs qui viennent travailler à vélo, en trottinette, en co-voiturage, etc.
- Infrastructure : **sécurisation du local vélos**

Limiter la consommation de papier

Envoi des bulletins de paie et des communications par voie numérique, tickets restaurant dématérialisés

Souplesse dans l'organisation et pratique du télétravail

100 % des personnes des fonctions support bénéficient d'au moins 1 jour de télétravail par semaine

SAVEURS ET VIE LUTTE CONTRE LA DÉNUTRITION



Ce projet, soutenu par la Conférence des Financeurs des Hauts-de-Seine, émane des travaux de recherche menés pendant plusieurs années par RENESSENS.

Notre protocole nous permettait de repérer et prendre en charge les bénéficiaires du portage de repas en fonction de leur statut nutritionnel et de leur proposer un protocole spécifique jusqu'à l'amélioration de leur statut nutritionnel en portant une attention particulière aux repas livrés et le suivi diététique associé.

Ce projet nous a permis de travailler de consort avec les CCAS dont nous étions l'opérateur pour le portage de repas et de leur apporter une solution très novatrice dans ce domaine.



NUTRIVITALITÉ

Ce projet est soutenu par la Conférence des Financeurs de l'Agence Autonomie depuis 2018.

Nous assurons le suivi de patients repérés à l'hôpital ou en Ville par les réseaux de santé (DAC, MSP).

Notre parcours propose 3 mois de suivi nutritionnel à domicile et l'orientation éventuelle vers nos partenaires en Activité Physique Adaptée et en Ergothérapie afin de proposer aux patients une complémentarité de soins.





Dietadom est la partie Recherche de Nutrivialité. Géront'if, le gérontopôle d'Île-de-France, évalue le dispositif d'accompagnement diététique personnalisé au domicile, proposé par Saveurs et Vie Conseil, pour les personnes âgées après une hospitalisation. Les résultats seront communiqués par une publication scientifique.



PARCOURS NUTRI'AIDANTS

Les aidants sont souvent démunis face à la perte de poids de leur aidé ou en manque d'appétit. **Nous avons donc imaginé un parcours qui leur propose des consultations diététiques à domicile et en téléconsultation** afin de les sensibiliser et de leur apporter des solutions face aux modifications de l'alimentation de la personne âgée qu'il accompagne, et de prévenir ainsi les risques de dénutrition et de garantir un maintien à domicile le plus longtemps possible. Nous proposons également des conférences en visio et en présentiel suivies d'un atelier cuisine pour les aidants et leurs aidés afin de donner des clefs ou rendre concret les conférences.

Assurance retraite Île-de-France

Prise en charge des retraités de l'Assurance retraite Île-de-France dans le cadre de l'Aide au Retour à Domicile après Hospitalisation (ARDH).

Nous assurons le suivi nutritionnel pendant 3 mois des retraités GIR 5 et 6 de la Caisse de retraite en Île-de-France lors de la mise en place du plan d'aide ARDH.



RESPONSABILITÉ ÉCOLOGIQUE

NOS RÉALISATIONS 2023

LA TRANSITION VERS LE RÉEMPLOI

Depuis le 1^{er} janvier 2022, Saveurs et Vie est concernée par la loi AGECE, qui, à partir de 4 livraisons par semaine, vise à transformer l'économie linéaire, "produire, consommer, jeter" en une économie circulaire.

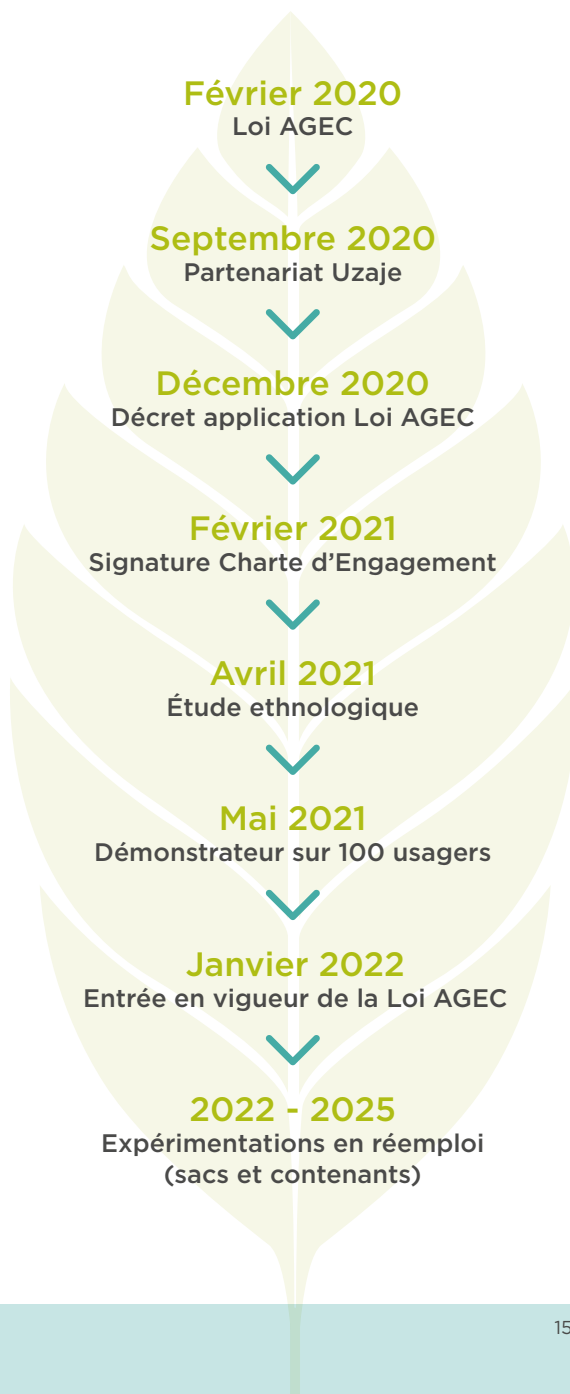
Dans le cadre du portage de repas à domicile, l'ambition visée : des contenants réemployables collectés, lavés et réutilisés.

En 2023, nous poursuivons l'expérimentation des contenant réutilisables, adaptés à notre modèle et à nos clients, non existants sur le marché au moment de la parution de la loi.

Saveurs et Vie innove en livrant en 2023 plus de 1500 usagers en sacs réemployables, évitant l'utilisation de sacs krafts à usage unique.

Depuis le 1^{er} août 2022, toutes les bouteilles d'eau en plastique ont été remplacées par des gourdes en verre pour les usagers parisiens. Cette action a permis l'économie de plus de 300 000 bouteilles, soit plus de 6 tonnes de plastique.

Les actions vers le réemploi se concrétisent également en interne avec la suppression des bonbonnes d'eau en plastique et de vaisselle jetable sur les sites. Les collaborateurs bénéficient d'eau du réseau avec gourdes et gobelets réutilisables et de la vaisselle en verre et inox pour leur repas sur place.



RESPONSABILITÉ ÉCOLOGIQUE — NOS RÉALISATIONS 2023

NUTRITION ET ENVIRONNEMENT

De la fourche à la fourchette, nous sommes ce que nous mangeons ! Avec plus de 10 000 repas livrés par jour, le choix de chaque aliment est d'une importance capitale. Il s'agit de lier qualité nutritionnelle et gustative, tout en conservant un tarif juste. Depuis sa création, l'entreprise cherche à se fournir auprès des meilleurs partenaires.

Aujourd'hui, plus de 71 % des produits proviennent de fournisseurs locaux.

En parallèle, ces aliments s'inscrivent dans une démarche d'alimentation durable, avec des certifications BIO, HVE, MSC, et de qualité avec les labels AOP, IGP, Label Rouge. Cela nous assure de proposer des produits savoureux et respectueux de l'environnement.

En 2023, Saveurs et Vie propose plus de 400 produits labélisés.



PRODUITS SANS VIANDE

Depuis 2020, nous proposons à nos bénéficiaires des menus “sans viande”. Cela nous permet de réduire notre empreinte carbone.

De plus, en 2023, une centaine de nos plats sont végétariens, grâce à la collaboration étroite entre nos diététiciens-nutritionnistes et nos chefs cuisiniers partenaires.

SAISONNALITÉ

Notre cycle de menus avec un plan alimentaire sur 13 semaines, correspondant aux 4 saisons, nous permet de respecter la saisonnalité des produits.

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE

Pour lutter contre le gaspillage, Saveurs et Vie travaille au quotidien afin d'optimiser sa logistique.



En amont, nous organisons nos approvisionnements au plus juste et l'achat des matières premières est anticipé.

Résultat : moins de 1 % de produits non utilisés (0,36 % en 2023).

Saveurs et Vie lutte activement contre le gaspillage alimentaire, en s'associant à 2 partenaires.

- Excellents Excédents, entreprise solidaire, collecte en 2023 plus de 1 800 repas redistribués à des personnes en difficulté.
- La plateforme Too Good To Go a permis en 2023 de revendre près de 3 800 repas en proximité de nos sites. C'est l'équivalent de plus de 12 tonnes de CO² qui auraient été rejetées.

Au total, sans la mise en place de ces actions, ce sont près de 5 600 repas qui auraient été gaspillés.

LIVRAISON "VERTE"

Avec plus de 10 000 repas à livrer par jour, mettre en place un système de livraison rejetant le moins de CO² possible, est un défi majeur. Pour cela, l'entreprise s'est tournée vers des véhicules GNV (Gaz Naturel) ou électriques, et même des tricycles à assistance électrique. Saveurs et Vie a été une entreprise pionnière dans le développement et l'utilisation de ces vélos cargo permettant le maintien de la chaîne du froid en devenant ainsi un des moyens de transport les moins polluants.

En 2023, ces repas sont livrés par 179 véhicules, dont 50 % de véhicules électriques ou au gaz.



CONSOMMATION DURABLE

Saveurs et Vie est engagée dans un processus de tri et de recyclage : cartouche d'encre, carton, plastique... avec différents organismes.

Nous limitons au maximum les impressions afin de réduire nos consommations de papier et de cartouche d'encre.



RESPONSABILITÉ ÉCONOMIQUE

NOS RÉALISATIONS 2023

POLITIQUE ACHAT

Saveurs et Vie s'attache à développer et à appliquer une politique achat basée sur **4 grands axes**.

AXE 1 **Acquérir** des biens et des services au meilleur rapport coût / qualité / innovation

AXE 2 **Intégrer** ses achats dans une réflexion de développement durable à long terme (social, environnemental et économique)

AXE 3 **Maximiser** la satisfaction des clients internes et externes

AXE 4 **Collaborer** avec les fournisseurs dans une relation de confiance pérenne

En 2022, un cahier des charges spécifique a été rédigé selon cette politique achat afin d'encadrer le référencement des partenaires actuels et à venir.

Il est important pour Saveurs et Vie de travailler avec des fournisseurs et prestataires qui partagent les mêmes valeurs, et qui sont engagés dans une démarche RSE.



Fabrication de cookies par La Fabrique à cookies, partenaire de Saveurs et Vie.

DÉONTOLOGIE ET ÉTHIQUE

Saveurs et Vie est particulièrement attachée au respect de l'éthique des affaires et à la déontologie de sa profession.

- Traitement respectueux des fournisseurs, de ses salariés, de ses clients, de ses partenaires
- Transparence sur ses pratiques

SENSIBILISATION

Saveurs et Vie promeut auprès de toutes ses parties prenantes la démarche RSE et veille à les sensibiliser : communication interne régulière, projets participatifs, promotion des connaissances...

TRAJECTOIRE RSE

L'ambition de Saveurs et Vie doit être guidée par une volonté constante d'amplifier et d'approfondir ses engagements en faveur du progrès social et environnemental, de l'engagement éthique et de la solidarité.

Nous aspirons à devenir un modèle d'entreprise durable et engagée, où chaque décision est prise en tenant compte de l'impact sur la société et l'environnement.

La société

Déployer nos actions de lutte contre la dénutrition et soutenir toutes les situations de fragilité. Nous chercherons également à élargir notre politique RH en offrant davantage d'opportunités d'emploi à des personnes en recherche d'insertion professionnelle.

La planète

Persévérer dans nos efforts pour réduire notre empreinte carbone et promouvoir des pratiques durables.

La collaboration

Travailler main dans la main avec des partenaires et des acteurs engagés dans des démarches similaires. La collaboration avec des professionnels de la santé, du médico-social, des associations et des organisations à but non lucratif renforcera notre impact social et environnemental.

La responsabilité

Mettre l'accent sur la transparence et la responsabilité dans toutes nos actions. La communication régulière avec nos parties prenantes, la mesure et l'évaluation de nos performances RSE seront des pratiques essentielles pour garantir que nous progressons en ligne avec nos engagements.

La sensibilisation

Sensibiliser et éduquer tous les publics à l'importance d'une alimentation équilibrée pour prévenir les fragilités et améliorer la qualité de vie en partageant nos connaissances en nutrition en faisant la promotion des habitudes alimentaires saines.



NOTRE BILAN CARBONE

En tant qu'acteur engagé, Saveurs et Vie a souhaité réaliser un bilan de ses émissions de gaz à effet de serre et s'engager dans une démarche de transition via le Diag Décarbon'action proposé par Bpifrance, en partenariat avec l'ADEME et en collaboration avec l'ABC.

L'accompagnement a été réalisé par le cabinet indépendant ECO2initiative, qui, depuis 18 ans accompagne acteurs privés et publics dans leur transition bas carbone.



C'est le Bilan GES (Gaz à Effet de Serres) de Saveurs et Vie pour l'année 2023

Ce qui est équivalent :

- aux émissions annuelles de 1 200 français
- à 1 000 tours de la Terre en avion
- à la combustion de 80 000 pleins de gasoil

INDICATEURS CLÉS

493

kg CO₂e / k€ de CA

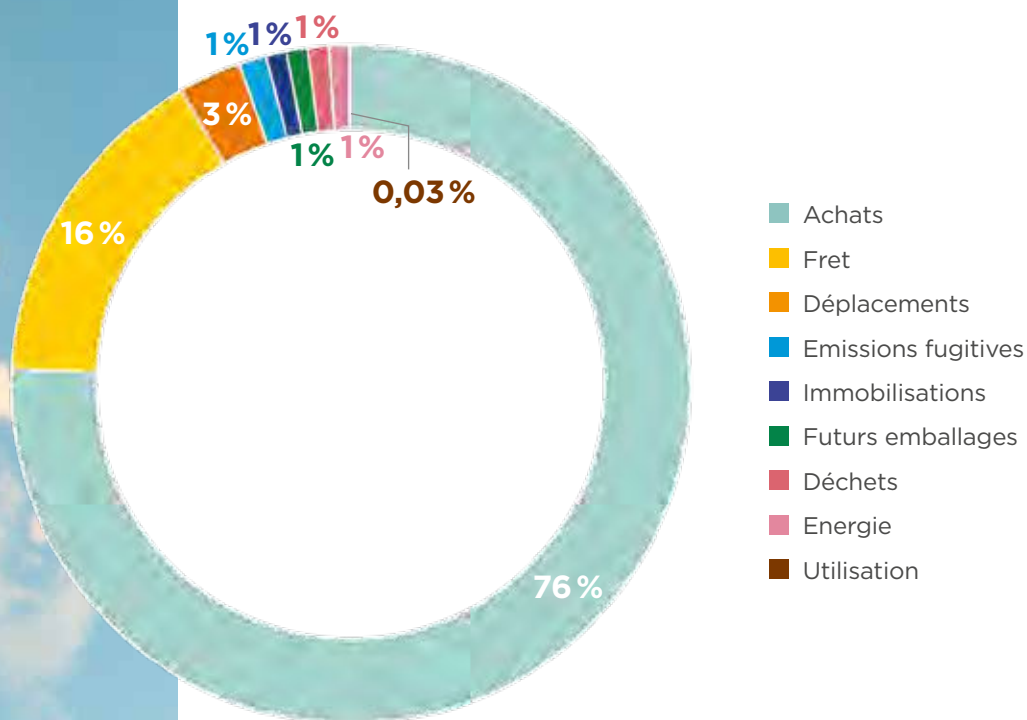
71

t CO₂e / employé

4,8

kg CO₂e / repas

RÉPARTITION DES ÉMISSIONS

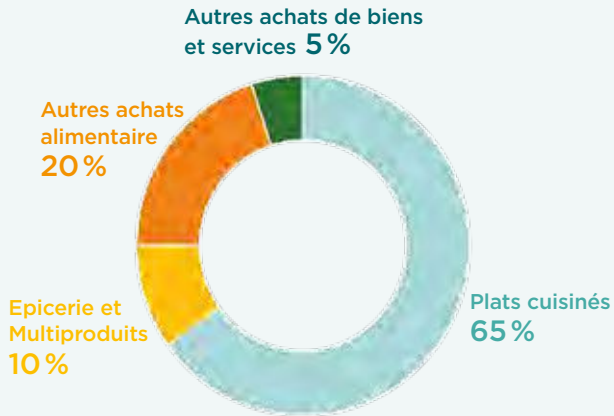


La répartition des émissions de Saveurs et Vie est typique pour une entreprise du **secteur de l'agro-alimentaire**. Le principal enjeu se situe dans la **typologie des plats vendus** : les matières premières (72%) sont le principal poste du bilan, avec un fort enjeu sur **l'amont agricole** (63% du Bilan). Le transport des marchandises amont (6%) et aval (10%) est le 2nd poste d'émission et constitue un sujet incontournable.

Ce bilan analyse un **spectre très large de l'activité de Saveurs et Vie** : de l'amont agricole au réchauffage au micro-ondes par les clients.

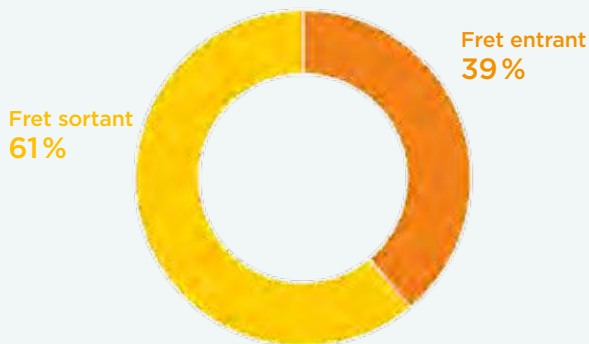
Il se révèle **précis et fiable** avec un taux d'incertitude très bas, s'inscrivant dans une **démarche d'amélioration continue**, en lien avec les ambitions RSE de l'entreprise.

NOTRE BILAN CARBONE



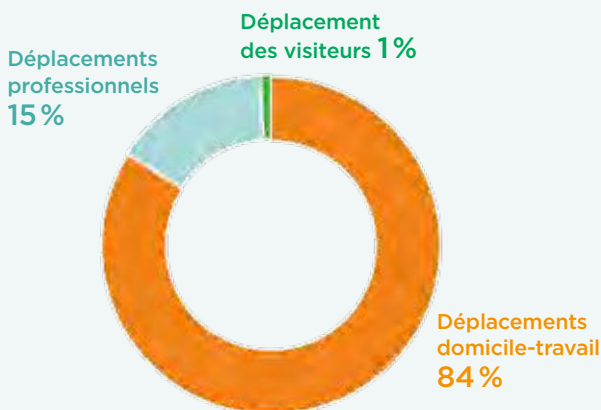
1^{er} poste d'émissions : achats (76 %)

- Les achats **alimentaires** représentent le **premier enjeu** de ce poste, avec 95 % des émissions
- Les émissions comptabilisées dans ce poste correspondent à **l'amont agricole, la transformation, l'emballage du fournisseur et le stockage en centre de distribution**
- Les plats cuisinés représentent **27 % des denrées achetées en poids**, mais **65 % de l'impact GES**, car ces plats sont en majorité carnés



2^{ème} poste d'émissions : fret (16 %)

- Les émissions comptabilisées ici correspondant aux émissions liées à **l'acheminement des denrées alimentaires achetées** (fret entrant) ainsi qu'à la livraison des repas (fret sortant)
- Les émissions liées au transport amont des denrées sont principalement dues au transport en **véhicules thermiques**



3^{ème} poste d'émissions : déplacements (3 %)

- Les déplacements représentent un enjeu secondaire mais d'exemplarité pour Saveurs et Vie
- Les émissions des déplacements **domicile-travail** sont principalement liées à l'utilisation de la voiture, seul-e, avec toutefois un recours plutôt important aux transports en communs (28 % des km parcourus)



**Les membres
du comité RSE**

Julie Burgy
Agnès Dechamps
Juliette Fratti
Valérie Langlois
Pauline Saint-Jean
Ghanim Shekho
Claire Vuillemin
Majda Zukic

